Водки, настойки, наливки, ликеры

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

- Илья Мельников
  - Водки
    - Водка тминная
    - Водка рябиновая
    - Водка смородиновая
    - Данцигская водка
    - Водка «Иголка»
    - Водка «Листовка»
    - Водка «Праздничная»
    - Водка лимонная
    - Водка малиновая
    - Водка мятная
    - Водка можжевеловая
    - Водка грушевая
    - Водка кофейная
    - Перцовка
    - Укропная водка
    - Водка сливовая
    - Водка перцовая
    - Водка полынная
    - Аирная водка
    - Водка розовая
    - Апельсиновая водка
  - Настойки
    - Домашний «Коньяк» (1 вариант)
    - Домашний «Коньяк» (2 вариант)
    - Домашний «Коньяк» (3 вариант)
    - Старка
    - Мокруха
    - Варенуха
    - Настойка «Чайная»
    - Пенная настойка
    - Настойка вишневая
    - Спотыкач
    - Спотыкач из аниса
    - Спотыкач из кофе
    - Спотыкач из мяты
    - Спотыкач из смородины
    - Настойка «Осень»
  - Наливки
    - Наливка ассорти
    - Сливянка
    - Малиновка

- Вишневка
- Наливка из листьев розы
- Ореховая наливка
- Наливка из скорлупы грецких орехов
- Вишневка старинная
- Наливка на сушеных сливах
- Наливка яблочная
- Наливка черносмородиновая (1 вариант)
- Наливка черносмородиновая (2 вариант)

- Ликеры
  - Ликер апельсиновый
  - Ликер «Тропики»
  - Грушевый ликер
  - Экспресс-ликер из кофе
  - Ликер ванильный
  - Ликер вишневый
  - Ликер клубничный
  - Ликер из крыжовника
  - Ликер малиновый
  - Ликер мятный
  - Розовый ликер
  - Яблочный ликер
  - Яичный ликер

Илья Мельников
Водки, настойки, наливки, ликеры

Водки

Водка тминная

350 – 400 г тмина залить 1 л воды и перегнать через дистиляционный аппарат. Полученную тминную воду хранить в холодильнике. Когда потребуется тминная водка, необходимо чуть подсластить эту воду, влить ее в водку по вкусу, и напиток готов.

Водка рябиновая

Спиртовый настой из 800 г очищенной от веточек рябины смешать с 1,25 л водки и, если нужно, подсластить.

Водка смородиновая

Спиртовый настой из 700 г красной или черной смородины смешать с 10 л водки.

Данцигская водка

Продукты: 1 л спирта или водки, 250 г корневищ аира.

Кусочки корневищ аира заготовить в конце осени, после первых заморозков. Очистить от грязи, промыть в холодной воде, удалить ножом тонкие корешки и листья. Подсушить на решетке. Затем разрезать на кусочки по 5 – 10 см. Корневища аира залить спиртом или водкой домашнего изготовления и настаивать в темном месте 1 месяц, затем процедить через ткань. Если использовался спирт, то полученный настой разбавить водой до 40 градусов.

Водка «Иголка»

Продукты: 1 л водки, 1 стакан сосновых шишек, 80 г карамели или сахара.

Залить водкой (40 градусов) молодые сосновые шишечки, которые должны быть еще незрелыми, мягкими, зеленого цвета и настаивать 2 недели. Настой слить, вновь пережать. Подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром).

Водка «Листовка»

Продукты: 1 л водки, 12 столовых ложек почек и листочков черной смородины.

Ранней весной, когда набухают почки и появляются едва заметные листочки, нужно сорвать почки с листочками черной смородины. Почки и листочки залить водкой (40 градусов) и настаивать на солнце. Водка приобретает красивый темно – зеленый цвет. Жидкость слить с осадка и профильтровать через ткань. «Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в прохладном месте. Чем дольше стоит эта водка, тем лучше становится ее вкус.

Водка «Праздничная»

Продукты: 1 л водки, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка пищевой соды.

В пищевой спирт или хорошо очищенную водку домашнего приготовления добавить соду и лимонную кислоту, хорошо размешать.

Водка лимонная

Для приготовления водки необходимо взять 8,5 г лимонных свежих корок, 1,2 л водки (40 градусов) и сахара 8,5 г. Настоять.

Водка малиновая

Продукты: 0,5 л малинового сока, 0,5 л спирта пищевого 80%-ного, сахара 30 г.

В пищевой спирт влить малиновый сок и хорошо размешать.

Водка мятная

Взять 1,2 л водки (40 градусов), добавить в нее 13 г листьев мяты и 65 г сахара. Перемешать, настоять.

Водка можжевеловая

Для приготовления водки взять 17 г можжевеловых ягод, 2 г анисового семени, 1 г корицы, водки 40 градусов 1,2 л, 45 г сахара. Настоять.

Водка грушевая

Взять 100 г сухих садовых груш, 1,2 л водки, 2 капли грушевой эссенции.

Водка кофейная

Взять 40 г смолотого жженого кофе, 1,2 л водки, 25 г сахара.

Перцовка

Взять 2 л пищевого спирта и всыпать 37 г крупно истолченного красного или обыкновенного перца, поставить в теплое место на 14 дней. Затем процедить, развести сиропом (или без сиропа, смотря по вкусу), приготовленным из полутора стаканов воды и 300 г сахара. Потом процедить через фланель, на которую положить сначала вату, потом уголь древесный, затем еще слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с водкой, поставить в теплое место. Настаивать 3 недели.

Укропная водка

Взять вытяжки укропа с 900 г семян, смешать с водкой и подсластить сиропом.

Водка сливовая

Для того, чтобы получить сливовую водку высокого качества, необходимо взять зрелые сливы, истолочь их вместе с косточками, подлить воды, чтобы масса стала похожей на жидкую кашу. Все это слить в бочку и поставить бродить. Когда жидкость перестанет шипеть, значит, брожение закончилось. После этого ее нужно перелить в куб и перегнать. Эту полученную водку можно перегнать еще раз или два, смотря по тому, какая нужна водка, слабее или крепче.

Водка перцовая

Для приготовления перцовой водки нужно взять 0,7 л водки и 26 г черного перца в зернах. Смесь настаивать 2 недели.

Водка полынная

Чтобы приготовить полынную водку, нужно взять 200 г полыни, 400 г аниса, залить 5 л водки (40 градусов) настаивать 14 дней, перегнать.

Аирная водка

Чтобы приготовить аирную водку, нужно взять 450 г корня аира, горсть поваренной соли и смешать с 10 л водки. Подсластить сахарным сиропом по вкусу.

Водка розовая

Для приготовления водки взять 150 г цветов розы и горсть соли, залить 12 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить 1 кг сахара.

Апельсиновая водка

Взять 2 л водки, сварить сироп из сахара и 1 л воды, смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыль. Бросить корки с 5 апельсинов. Поставить в тень на 4 дня. Профильтровать. Разлить по бутылкам.

Настойки

Домашний «Коньяк» (1 вариант)

Продукты: 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка чая, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 5 гвоздичек, на конце ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок, 3 л водки.

Все указанные компоненты добавить в водку и настаивать 10 дней.

Домашний «Коньяк» (2 вариант)

Продукты: 3 лавровых листочка, 6 горошин душистого перца, 6 горошин горького перца, 3 столовых ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, 6 гвоздичек, 1 столовая ложка корицы, 2 столовых ложки чая, 3 л водки.

Все компоненты завязать в марлю, опустить в банку с водкой и настаивать 10 дней.

Домашний «Коньяк» (3 вариант)

Продукты: 3 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки растворимого кофе, 3 лавровых листка, 6 штук гвоздики, 8 горошин душистого перца, 3 л водки.

Все указанные компоненты добавить в водку и настаивать 10 дней.

Старка

Продукты: 1 лимон, 1/3 мускатного ореха, 2 столовые ложки сахара, 14 зерен кофе, 50 г измельченной дубовой коры, на кончике ножа ванилин, 3 л водки.

Лимон разрезать на 4 части, вынуть зерна, натереть 1/3 мускатного ореха, добавить сахар, зерна кофе, измельченную дубовую кору, ванилин. Залить все водкой, настаивать 10 дней, затем процедить.

Мокруха

Продукты: 1 л водки, 10 гвоздичек, цедра 2 апельсинов, 250 г вишневого сока.

Водку домашнего приготовления настаивать в тени 14 дней на цедре апельсинов и гвоздичек. После этого добавить вишневый сок. Если настойка будет очень крепкая, можно добавить еще сока. Тщательно перемешать, профильтровать и хранить в запечатанных бутылках не менее полгода.

Варенуха

Продукты: 1 л водки домашнего изготовления, 40 г сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива, 1 г имбиря, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 0,5 г душистого перца, 1 лавровый лист, 250 г меда.

Промытые яблоки, вишни, груши и сливы кладут в отдельные кастрюльки, заливают водкой домашнего изготовления и настаивают 5 часов. Затем все сливают в одну эмалированную или керамическую посуду, добавляют мед, имбирь, корицу, гвоздику, душистый перец, лавровый лист, накрывают крышкой, замазывают пресным тестом, сверху кладут небольшой груз и ставят в духовку на 10 часов при температуре 90 градусов. После этого варенуху процедить. Подавать горячей.

Настойка «Чайная»

Продукты: 1 л водки, 4 столовые ложки чая, 70 г карамели.

Черный байховый чай настоять 3 часа на водке, процедить. Затем поджарить сахар на сковороде до образования карамели, измельчить, добавить в водку.

Пенная настойка

Продукты: 1 л водки, 60 г ягод можжевельника, корка 2 лимонов, 1 столовая ложка сахара.

Водку настаивать 14 дней на пригоршне ягод можжевельника, затем 5 дней – на корках двух лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. Настаивать 14 дней на солнце. Процедить, разлить по бутылкам, хранить в холодном месте. Употреблять через 6 месяцев.

Настойка вишневая

Бутыль наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в темное место на 1,5 месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закупорить. Употреблять через год.

Спотыкач

Продукты: 0,5 л водки, 5 г корицы, 10 г мускатного ореха, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 20 г ванили, 400 г сахара.

Настоять специи в течение 14 дней на водке, ежедневно взбалтывая. Настойку процедить и сварить с сахаром. Затем профильтровать через марлю – спотыкач готов.

Спотыкач из аниса

Продукты: 1,5 л водки, 2 кг сахара, 12 стаканов воды, 50 г аниса, 1 г кориандра, 1 г корицы, 1 г гвоздики, цедра 1 апельсина.

Сухой анис высыпать на лист белой бумаги, раздавить скалкой и положить в эмалированную кастрюлю, залить водкой, настаивают 8 часов и процеживают.

Отдельно на огне растворить сахар в 12 стаканах воды и, когда она закипит, удалить пену, снять с огня, смешать с настоявшейся водкой, вылить в бутыль, положить туда специи и цедру апельсина. Ежедневно настойку взбалтывать. Через 4 суток ее процедить и разлить в бутылки. Спотыкач считается готовым через 6 месяцев.

Спотыкач из кофе

Продукты: 0,5 л водки, 6 столовых ложек молотого кофе, 3 стакана сахара, на кончике ножа ванилин.

Настоять в течение 24 часов молотый кофе на 6 стаканах холодной воды, процедить, всыпать щепотку ванили, сварить на слабом огне и вновь процедить. В кофейный настой добавить сахар, варить на слабом огне и, сняв с огня, влить постепенно 2 стакана водки, затем вновь варить, помешивая, до тех пор, пока не начнется выделяться пар. Снять с огня, охладить, разлить в бутылки, укупорить плотно пробками, хранить в холодном месте.

Спотыкач из мяты

Продукты: 1 л водки, 100 г сахара, листья мяты.

Пригоршню листьев молодой свежей мяты залить водкой, поставить на солнце, выдержать так 7 дней. Сварить густой сироп из 100 г сахара, процедить настойку, влить в сироп, перемешать и еще раз процедить.

Спотыкач из смородины

Продукты: 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750 г водки.

Черную смородину перебрать, тщательно промыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и потолочь деревянной толкушкой. Затем сложить в полотняный мешочек, чтобы вытек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стакана воды сварить густой сироп, постоянно снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать напитку загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылям, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Настойка «Осень»

Продукты: 500 г рябины, 1 кг ароматных спелых яблок (ранет), 300 г сахара, 1,5 л водки.

Собрать рябину после заморозков, тщательно вымыть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и отделить ягоды от стебельков. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Заложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром. Залить водкой так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрыть марлей и поставить на 2 месяца в теплое место. Настойка должна обесцветиться. После этого профильтровать через марлю и напиток готов.

Наливки

Наливка ассорти

Продукты: 1 кг малины, 1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-х литровый бутыль поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпают сверх клубники 1 кг абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягоды, бутыль держать на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой.

Подавать наливку к столу можно через 3 месяца.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром, сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Малиновка

Бутыль заполнить на 3/4 объема спелой малиной, залить крепкой водкой и поставить на 48 часов в тень при комнатной температуре. После этого водку слить, высыпать малину. Взять малину свежую и засыпать до половины бутыля, залить слитой водкой и поставить вновь на 48 часов. Не нужно давать малине настаиваться дольше, так как она, выделяя кислоту, ухудшит вкус настойки. Настоянную на малине водку слить, профильтровать и постепенно смешать с густым сиропом, для приготовления которого нужно взять столько сахара, сколько было слито водки. Приготовленную малиновку разлить в бутылки, укупорить и поставить на 4 месяца в темное место.

Вишневка

Продукты: На 1 кг вишни – 400 г сахара, 0,5 л водки.

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыле, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5 месяцев наливку можно подавать к столу.

Наливка из листьев розы

Собрать лепестки цветущей розы, наполнить ими бутыль, залить водкой и дать настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно – янтарного цвета. Затем слить и подсластить, но ни в коем случае не выжимать листья.

Ореховая наливка

Продукты: незрелые грецкие орехи 5 шт, 1 л водки, 100 г сахара.

Зеленые незрелые грецкие орехи мелко нарезать с наружной оболочкой, всыпать в бутыль. Залить водкой, закрыть и оставить на 3 недели, пока жидкость не станет темно – коричневой. Через 3 недели жидкость слить в другую посуду, засыпать орехи сахаром и оставить еще на 2 недели, пока не растворится сахар. Образовавшийся сахарный сироп слить в посуду с ранее слитым настоем, смешать и оставить для осветления на 1 неделю. Осветленную наливку перелить в бутылки.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу мелко раздробить. Заполнить раздробленной скорлупой бутыль на 2/3 и налить до верху водку. Через 2 месяца слить, профильтровать и подсластить.

Вишневка старинная

Продукты: 1 кг вишни, 400 г водки, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара.

Подготовленные вишни растолочь с косточками, положить в бутыль и поставить сбраживать на 3 дня. После этого добавить водку, корицу, мускатный орех и поставить в теплое место на 8 дней. Когда настойка станет прозрачной, ее слить, добавить густой сироп, хорошо размешать и разлить в бутылки.

Наливка на сушеных сливах

Продукты: сушеные сливы 300 г, водка 1 л, спирт 250 мл, вода 250 мл.

Из сушеных слив удалить косточки, сливы нарезать, всыпать в бутыль, залить спиртом и водкой, закупорить. Дать настояться 6 недель, встряхивая бутыль каждые несколько дней. Сливы залить водой и через 2 дня влить жидкость в ранее слитый настой, смешать и оставить для осветления. Через несколько дней слить наливку с осадка, который накопился на дне посуды, процедить, разлить в бутылки.

Наливка яблочная

Продукты: 2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

В большой бутыль положить 2,5 кг очищенных и мелко нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной воды. Обвязать горло бутыля марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2,5 кг сахарного песка, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место. Затем процедить, разлить по бутылкам, укупорить пробками и поставить в холодное место. Через 3 недели наливку можно подавать к столу.

Наливка черносмородиновая (1 вариант)

Собрать спелую смородину, взять столько же сахара. Емкость (бутыль или баллон) заполнить послойно доверху, залить водкой и укупорить. Через 3 месяца процедить и разлить в бутылки. Если на оставшиеся в емкости ягоды налить кипяченой воды и дать настояться, получится наливка «второго сорта».

Наливка черносмородиновая (2 вариант)

Продукты: 1 кг черной смородины, 3 л водки.

На 1 кг спелых ягод черной смородины взять 3 л водки и настаивать на солнце 2 месяца. Затем процедить через льняную ткань, подсластить и разлить в бутылки.

Ликеры

Ликер апельсиновый

Продукты: 1 л спирта, 200 г апельсиновой настойки, 750 г сахара, 250 г глюкозы.

Мелко нарезанные и посеченные плоды апельсина насыпать в бутылки с чистым спиртом и настоять в темном месте (чем дольше, тем лучше). От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем сварить сахар с 1 стаканом воды до образования густого сиропа, добавить глюкозу. Прокипятив несколько раз, немного остудить. Влить чистый спирт и апельсиновую настойку. Хорошо размешать и разлить в бутылки. Чем дольше выдержан ликер, тем лучший вкус он приобретает.

Ликер «Тропики»

Продукты: 1 л водки, 600 г сиропа, 2 апельсина, 1 лимон.

Нарезать на небольшие кусочки два апельсина и лимон. Залить небольшим количеством воды, поставить покипеть 5 минут. Снять с огня, остудить и залить водкой и сиропом, густым, как для варенья. Затем разлить в бутылки, запечатать и поставить на 20 дней в теплое место. Процедить, профильтровать.

Грушевый ликер

Продукты: 1 кг груш, 1,3 л винного спирта, 1,2 кг сахара, 1 л кипяченой воды для сиропа, 2 г грушевой эссенции, 5 г лимонной кислоты.

Свежие, ароматные груши вымыть, измельчить на терке и добавить 1 л винного спирта, настаивать 10 дней, затем отжать и профильтровать сок. Добавить в него, помешивая, сваренный сахарный сироп, лимонную кислоту, грушевую эссенцию и оставшиеся 300 г спирта. Размешать и разлить в бутылки.

Экспресс-ликер из кофе

Продукты: 1 л водки, 200 г сахара, кофе.

Сварить 100 г очень крепкого черного кофе. Вылить (без гущи) в кастрюльку, куда предварительно высыпать сахар, растопить все это на водяной бане. Затем залить водкой. Профильтровать.

Ликер ванильный

Продукты: 3 л спирта, 5 г ванили, 4 г корицы, 3 шт гвоздики, 700 г кипяченой воды, сахарный сироп.

Для сахарного сиропа: *600 г воды, 2 кг сахара.*

Смешать спирт с ванилью, корицей и гвоздикой, добавить отстоянную кипяченую охлажденную воду и поставить на 2 недели на солнце. Затем процедить и смешать с сиропом обычным способом.

Ликер вишневый

2 кг зрелых вишен промыть и удалить только плодоножки, а косточки оставить. Пересыпать вишни в бутылку с широким горлышком, но не в банки. Каждый ряд вишен пересыпать сахаром, расходуя на это 1 кг сахара. Завязать горлышко бутылки чистой тканью и оставить стоять 20 дней в тени. Затем сок процедить. Этот сок и является основной эссенцией для ликера.

Ликер клубничный

Отобранные спелые ягоды промыть под слабой струей проточной воды, дать воде стечь, затем залить ягоды спиртом. Настаивать в прохладном, темном месте 10 дней. Процедить и размешать сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Ликер профильтровать и налить в бутылки.

Ликер из крыжовника

Очищенный крыжовник перетереть и сложить в широкую посуду. Залить спиртом и оставить постоять 7 дней. Выложить смесь на ткань и медленно сцедить. Полученный сок подсластить сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Затем разлить ликер в бутылки.

Ликер малиновый

Продукты: 5 л малинового сиропа, 4 л спирта, 10 г лимонной кислоты, 6 гвоздичек, 10 л кипяченой воды.

К малиновому сиропу долить спирт или водку. Добавить лимонную кислоту, немного гвоздики и все это разбавить кипяченой водой. Посуду со смесью оставить на несколько часов на солнце. Хранить в холодном месте.

Ликер мятный

Продукты: 3 л винного спирта, 2 кг мяты кудрявой, 2 кг перечной мяты, лимонную корку с 4 лимонов, 3 л воды, 2 кг сахарного сиропа.

Свежие листья кудрявой и перечной мяты тщательно вымыть, добавить к ним лимонные корки, залить винным спиртом и водой. Через 24 часа перегнать на дистиляционном аппарате и добавить к перегону сахарный сироп, подкрасить ликер в зеленый цвет.

Розовый ликер

Продукты: 125 г розовых лепестков, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка, 250 г сахара, 1/2 ложки корицы.

Лепестки роз залить водой и оставить на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процедить через марлю и долить коньяк. Добавить корицу, сахар и оставить на 14 дней. Отфильтровать и разлить в маленькие бутылочки.

Яблочный ликер

Протереть 25 крупных спелых яблок, залить их спиртом и держать на солнце в течение месяца. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранять в лежачем положении.

Яичный ликер

Продукты: 150 г спирта, 6 яиц, 250 г сахарной пудры, половина пакетика ванили, 2 банки сгущенного молока.

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой, ванилью и 2 банками сгущенного молока. Все это растереть до однородной массы и залить спиртом. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.